

BRUNCH DE AÑO NUEVO

1 DE ENERO DE 2019

ALMANAC VERMÚ

Aceitunas y encurtidos
Mejillones | boquerones | anchoas Sanfilippo
Patatas chips y salsas La Cala

BUFFET DE NAVIDAD

Gran buffet de quesos nacionales e internacionales con sus panes y grisines
Selección de embutidos ibéricos cortados al momento
Selección de mariscos al vapor
Tartar de salmón ahumado Carpier
Tartar de remolacha con crema ácida
Degustación de pastrami artesano
Jamón ibérico 100% bellota 5J
Estación de ensaladas y creaciones del Chef
Ensalada de burrata con pepino osmotizado
Baba ghanoush al estilo tradicional
Selección de panes artesanos

PLATOS PRINCIPALES

Huevo Benedictine
Sopa de remolacha
"Spaetzle" de queso
Arroz negro de sepia
Rodaballo a la brasa
Caldereta de bogavante
"Schnitzel" vienés, anchoa, limón, pepino y eneldo
Pato ahumado

LÍNIA

NUESTROS DULCES

Selección de fruta de temporada

Degustación de helados caseros a la carta

Crêpes y pancakes con Nutella, sirope de arce, nata o fresas

Pastel de zanahoria

Plum cake de plátano y chocolate

“Prügeltorte” tirolés

Corner de chocolates Almanac

“Kaiserschmarren” tradicional austríaco

Strudel de manzana vienés

Tarta Sacher

BODEGA

A Vaca Cuca

Albariño, DO Rias Baixas

Jordi Miró

Garnatxa negra, DO Terra Alta

Franck Massard Mas Sardana

Xarel.lo | Macabeu | Parellada, DO Cava

Premium: Veuve Clicquot Ponsardin

Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay, AOC Champagne

70€ POR PERSONA

95€ (CON CHAMPAGNE)

NIÑOS 35€ (3-10 AÑOS)

Todos los precios incluyen el 10% de IVA
